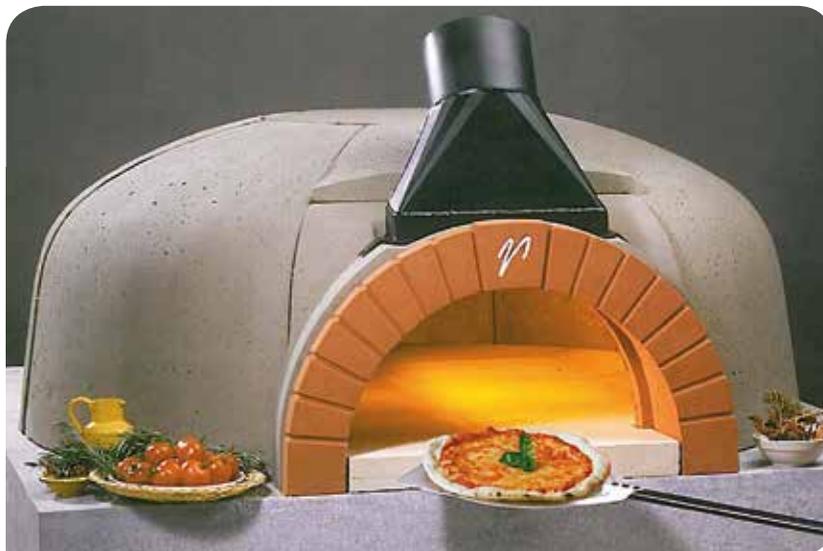


## → Forni a legna per pizzeria

### Serie "GR"

- Piano di cottura in cotto refrattario ad alto tenore di allumina e perfettamente levigato.
- Composto da moduli sagomati che consentono una facile messa in opera ed un perfetto livellamento.
- Volta esterna al piano, in calcestruzzo refrattario superalluminoso, composto da elementi ad incastro più un modulo di bocca ad arco con presa di tiraggio incorporata.
- La perfetta curvatura della volta, l'esatto rapporto con il piano e l'apertura della bocca, unitamente all'altissima qualità dei materiali impiegati consentono una uniforme distribuzione del calore ed una costante ed omogenea cottura con un notevole risparmio di legna.
- *A corredo: sportello in lamiera per la chiusura della bocca forno.*
- Canna fumaria 20/25 cm.



SERIE "GR" DA RIVESTIRE

### Serie "OT" e Serie "IGLOO"

- Forni finiti che utilizzano all'interno una struttura "GR".



SERIE "OT"



SERIE "IGLOO"

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Capacità pizze
<b>RVF100GR</b>	Forno diametro interno 100 cm	<b>100 GR</b>	1.160 x 1.300 x 580	500	4
<b>RVF120GR</b>	Forno diametro interno 120 cm	<b>120 GR</b>	1.360 x 1.500 x 580	600	5
<b>RVF140GR</b>	Forno diametro interno 140 cm	<b>140 GR</b>	1.560 x 1.700 x 600	750	8
<b>RVF120X160GR</b>	Forno diametro interno 120x160 cm	<b>120x160 GR</b>	1.360 x 1.900 x 580	750	8
<b>RVF140X160GR</b>	Forno diametro interno 140x160 cm	<b>140x160 GR</b>	1.560 x 1.900 x 600	850	11
<b>RVF140X180GR</b>	Forno diametro interno 140x180 cm	<b>140x180 GR</b>	1.560 x 2.100 x 600	1.000	14
<b>RVF180GR</b>	Forno diametro interno 180 cm	<b>180 GR</b>	1.960 x 2.100 x 660	1.200	17
<b>RVF100OTL</b>	Forno diametro interno 100 cm	<b>100 OT</b>	1.400 x 1.500 x 1.200	1.000	4
<b>RVF120OTL</b>	Forno diametro interno 120 cm	<b>120 OT</b>	1.600 x 1.650 x 1.200	1.200	5
<b>RVF140OTL</b>	Forno diametro interno 140 cm	<b>140 OT</b>	1.800 x 1.900 x 1.200	1.400	8
<b>RVF120X160OTL</b>	Forno diametro interno 120x160 cm	<b>120x160 OT</b>	1.600 x 2.050 x 1.200	1.400	8
<b>RVF140X160OTL</b>	Forno diametro interno 140x160 cm	<b>140x160 OT</b>	1.800 x 2.100 x 1.200	1.550	11
<b>RVF140X180OTL</b>	Forno diametro interno 140x180 cm	<b>140x180 OT</b>	1.800 x 2.300 x 1.200	1.700	14
<b>RVF180OTL</b>	Forno diametro interno 180 cm	<b>180 OT</b>	2.200 x 2.450 x 1.250	2.000	17
<b>RVF100IGLOO</b>	Forno diametro interno 100 cm	<b>100 IGLOO</b>	1.400 x 1.500 x 1.100	1.000	4
<b>RVF120IGLOO</b>	Forno diametro interno 120 cm	<b>120 IGLOO</b>	1.600 x 1.700 x 1.100	1.200	5
<b>RVF140IGLOO</b>	Forno diametro interno 140 cm	<b>140 IGLOO</b>	1.800 x 1.900 x 1.130	1.400	8
<b>RVF120X160IGLOO</b>	Forno diametro interno 120x160 cm	<b>120x160 IGLOO</b>	1.600 x 2.100 x 1.100	1.400	8
<b>RVF140X160IGLOO</b>	Forno diametro interno 140x160 cm	<b>140x160 IGLOO</b>	1.800 x 2.100 x 1.130	1.550	11
<b>RVF140X180IGLOO</b>	Forno diametro interno 140x180 cm	<b>140x180 IGLOO</b>	1.800 x 2.300 x 1.130	1.700	14
<b>RVF180IGLOO</b>	Forno diametro interno 180 cm	<b>180 IGLOO</b>	2.250 x 2.450 x 1.190	2.000	17
<b>RVB/140</b>	Supporto in lamiera per SERIE OT - IGLOO	<b>B/140</b>			
<b>RVK140GR</b>	KIT isolamento per forno serie GR	<b>K140GR</b>			

RVFGL > RVFGG > FORNOGRILL®, questo è l'ultimo prodotto brevettato della VALORIANI per la cottura di carne, pesce, verdura ecc, alimentato a carbone + legna.

Al contrario dei barbecue in commercio il FORNOGRILL® VALORIANI scalda contemporaneamente sia da sotto la griglia sia da sopra, grazie alla particolare curvatura della volta, diminuendone notevolmente i tempi di cottura. Inoltre la griglia può essere alzata a piacimento, ruotata di 360° e rimossa con estrema facilità.

RVFT120 > Il forno TRAILER VALORIANI è un prodotto completamente professionale. Per quanto riguarda il forno, infatti, si tratta del forno professionale Valoriani modello IGLOO, con diametro interno 120 (capacità di 5/6 pizze da 28-30 cm di diametro) o 140 (capacità di 8/9 pizze da 28-30 cm di diametro).

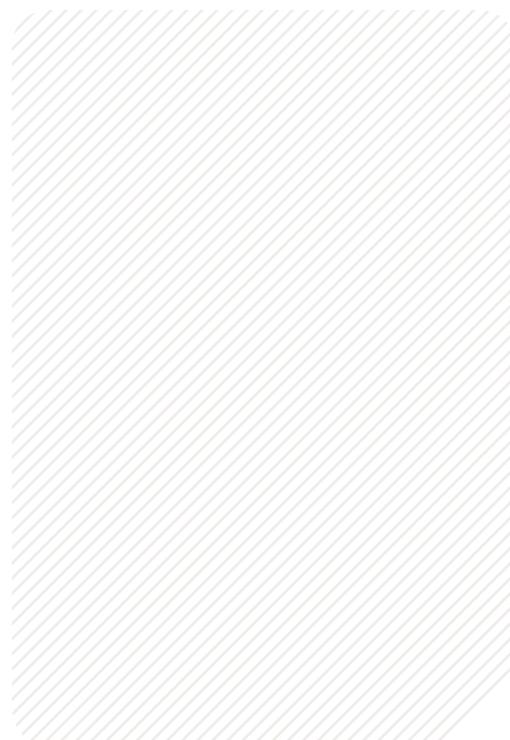
Il carrello, per poter sostenere il notevole peso di un forno professionale, è stato da noi progettato e realizzato in collaborazione con un'azienda toscana specializzata. Ha quindi degli ammortizzatori speciali per proteggere il forno durante la guida, dei cassetti per contenere la legna, la canna fumaria, le pale ed altri ingredienti necessari. Il peso totale e altre caratteristiche tecniche rientrano nei limiti di legge per cui per trainarlo basta la patente di guida B standard. E' richiesta una canna fumaria di 20 cm di diametro interni.



RVFT120



RVFGL



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Capacità pizze
RVFGL	Fornogrill legna+carbone completo di aspiratore fumi	FGL	1.170 x 790 x 830	135	
RVFGG	Fornogrill a Gas completo di aspiratore fumi	FGG	1.170 x 790 x 830	135	
RVFT120	Forno trailer da 120 con mosaico	FT120	3.500 x 2.000	1.660	8/9